

DORADE ROYALE A LA VAPEUR

- Dorade ou Pangasius,
- Poireaux,
- Gingembre,
- Sel,
- Sucre,
- Glutamate,
- Bouillon de poulet,
- Sauce de soja claire,
- Huile se tournesol,
- Un poivron rouge.

Couper le poisson en tranches.

Laver puis émincer finement le poireau et le gingembre. En réserver une partie.

Placer dans une assiette du poireau et du gingembre.

Disposer le poisson.

Placer du poireau et du gingembre.

Cuire à la vapeur durant 10 mn.

Sortir le poisson, réserver le jus.

Disposer dans une assiette avec le poireau et le gingembre cru.

Ajouter un poivron rouge émincé.

Mélanger le bouillon de poulet avec le jus de poisson, le sel, le sucre, le glutamate et la sauce de soja claire.

Faire chauffer l'huile.

La verser dans le bouillon.

Ajouter sur le poisson.